

Le 4 mai 2013

## REUNION PRODUCTEURS

- Présents :
- Valérie AUVRAY**, présidente de l'AMAP du Pays d'Elbeuf, co-porteuse du projet SCIC, Conseillère Regionale Haute normandie, Adjointe ville d'elbeuf
  - Christine VAN DUFFEL**, Responsable AMAP du Pays d'Elbeuf antenne du Thuit-Anger, co-porteuse du projet SCIC, maire du Thuit Anger
  - Laurent KARPOFF**, responsable magasin bio Le Bon Air à Elbeuf, co-porteur du projet
  - Jean Yves LE GLATIN**, administrateur Terre de Liens, bénévole Amap du Pays d'Elbeuf
  - Julie GARSON**, porteuse de projet fabrication de biscuits et de pâtisserie bio et local.
  - Nicolas CAUVIN**, porteur de projet entreprise insertion: traiteur pour collectivités et entreprises avec produits locaux et bio. Stade initial de son projet, à l'étude de faisabilité.
  - Pierre SALAZAR**, producteur de produits laitiers de chèvre et de viande d'agneau, plateau du Neubourg depuis 2 ans. Il fournit l'Amap du Pays d'Elbeuf, l'AMAP de Bourgtheroulde et il distribue sur les marchés. Son problème est qu'il est seul sur son exploitation et qu'il manque de temps.
  - François LESAGE** : maraicher à Saint Ouen du Tilleul, il a fourni l'Amap du Pays d'Elbeuf pendant un an en 2010. Il écoule sa production en vente directe et en fournissant l'Amap de Rouen rive gauche depuis 2007.
  - Stéphane DESMONTS et Claire DESMONTS**, producteurs de l'AMAP du Pays d'Elbeuf en légumes, producteur de céréales et d'agneau. Plessis Grohan, depuis 2 ans. Fournissent l'AMAP de Verneuil, de Saint Lubin, le Biocoop d'Evreux, de Louviers et 2 Biocoop sur Paris. Ils évoquent une montée en puissance possible puisqu'ils disposent de surfaces disponibles et d'un savoir-faire (30 ans de bio de la coopérative BIOCER). Mais le problème est d'assurer la commercialisation de la production.
  - Mr et Mme LANGLOIS**, agriculteurs en conventionnel depuis 18 ans à Quatremare, projet de création d'un poulailler de 500 poules pondeuses bio en juin, juillet 2013. Il leur sera possible d'agrandir. En parallèle, ils produisent des céréales et sont en conversion sur 25 % de sa surface cultivée.
  - Jacqueline LEBRUN , M. PORTIER, Mme LEMERCIER**, Artisans du Monde, boutique de Louviers ouverte depuis 2004, commerce équitable, Ils sont partenaires de l'AMAP de Louviers, de Graveron et de Verneuil et du Pays d'Elbeuf.

**Yves SORET**, aviculteur et maraîcher, vente directe et fournisseur d'AMAP, et président de la jeune association Terre Bio Normandie créée en avril 2013. Cette association regroupe environ 20 producteurs bio (dont Stéphane Desmonts, M. Dorchies, Pierre Salazar, Julien Bouche, Yves Soret, M. Boury) afin de structurer la filière et aider à la promotion et la commercialisation de leurs produits. Il s'agit de réguler la sous production et la surproduction. La filière volaille se met en place rapidement, la filière légumes suivra. L'association devrait s'installer aux Hauts Prés au Val de Reuil.

**M. et Delphine DUMORTIER**, agriculteur bio à Tôtes. Ils fournissent une laiterie et proposent des caissettes de bœuf. Ils produisent de l'huile de colza. Ils sont administrateurs du **GRAB Haute Normandie** et représentent aujourd'hui également les **Défis Ruraux**. Ils souhaitent développer la vente locale. Ils fournissent 4 Biocoop : Amfreville, Bois Guillaume, Barentin, Dieppe. Ils vendent également en direct à la ferme.

**Yves DEVAUX**, responsable AMAP du Pays d'Elbeuf antenne de Cléon

**Michèle DANTHEZ**, responsable animation Amap Pays Elbeuf, membre Terre de Liens.

**Nelly JACQUELIN : Le Fournil de Robert**, boulangère bio pain au levain, vend à la boutique, sur les marchés et fournit des Amap dont celle du Pays d'Elbeuf. Son fournisseur de farine est Biocer.

**Etienne LUROIS** : fournit l'Amap du Pays d'Elbeuf depuis le début ainsi que l'Amap de Rouen rive droite et l'association Saveurs et Savoirs. 8 hectares de verger, ils représentent également le Grab Haute Normandie et les Défis Ruraux.

Excusés : **Matthieu PERRU**, co-porteur projet SCIC, **Philippe BRIERE**, producteur viande bovine, maraîchage (cleon) et se lance dans la volaille, **Philippe et Odile DORCHIES**, producteurs de viande de porc, **Mr Guillaume LECAT**, producteur miel, **Christophe et Corinne DECORDE**, producteurs produits laitiers, **Mr Perreau**, Vergers de Beaulieu, fruits

Valérie ouvre la réunion en invitant les producteurs à se faire référencer sur le réseau des Amap de Haute Normandie auprès de Marie Mabelle, animatrice du réseau. Après cet aparté, elle propose comme ordre du jour :

- Tour de Table,
- Les attentes, les craintes de chacun des producteurs par rapport à la création de la coopérative
- Comment mutualiser les moyens ?

Le projet est soutenu par l'ensemble de l'Amap du Pays d'Elbeuf par le biais de son Conseil d'administration.

Stéphane demande pourquoi Biocert n'a pas été invité ? Valérie répond que la réunion était absolument ouverte à tous les producteurs de l'AMAP pays d'Elbeuf et qu'il s'agit d'un oubli.

Pensez à nous dire si vous constatez des oublis pour les invitations !

### **I. Tour de table**

Valérie reprend en présentant le pourquoi du projet de la création de la SCIC : le constat que le système AMAP a ses limites et donc, en gardant la même philosophie, le CA de l'AMAP a la volonté de structurer et ainsi développer la distribution du bio local auprès d'un plus grand nombre de consommateurs.

Valérie propose un état des lieux sur la production de chacun en terme de débouchés, de quantités.

En ce qui concerne Philippe Brière qui est excusé, il lui est possible d'augmenter ses quantités sur la volaille et les œufs, pas sur le bœuf, et sous conditions de contrats pour les légumes. A noter qu'il est actuellement le producteur en viande bovine de l'AMAP du Pays d'Elbeuf et en légumes pour l'antenne de Cléon.

Valérie spécifie que la création de la coopérative entraîne forcément l'adoption de nouvelles règles de fonctionnement notamment au niveau des prix. Il est évident que la coopérative doit marger pour couvrir ses charges et être viable à terme. Toutefois la décision, qui a été prise afin d'asseoir la philosophie du projet et favoriser les circuits courts, est l'application de marges réduites sur tous les produits locaux par rapport aux autres produits. D'autre part, en ce qui concerne l'AMAP, puisque pour beaucoup d'adhérents c'est un acte militant et important, elle continuera d'exister sur les paniers de légumes uniquement, limitée aux adhérents actuels (révisable en AG).

La livraison des paniers assurée par la SCIC, pourra toujours se faire sur des points relais (antenne AMAP actuelle par exemple) et sera complétée par les produits éventuellement commandés (par Internet ou directement au magasin) par les Amapiens ou sociétaires. Il faudra bien sûr contractualiser les livraisons AMAP par la SCIC.

La crainte des producteurs de la disparition de l'AMAP apparaît au cours de la discussion. Valérie pense qu'en fait, il s'agit d'une évolution normale des choses, l'AMAP ayant toujours été un système transitoire, qu'il a ses avantages mais qu'il a aussi des limites liées aux nombreuses contraintes (horaires, commandes...) que seuls les militants acceptent sur le long terme. Or, il est indispensable de développer et généraliser la distribution de produits locaux et bio.

Pierre demande concrètement s'il s'agira pour lui de gérer un rayon frais ou s'il devra simplement livrer des commandes ? Ce à quoi Yves ajoute le problème de la prise en charge du périssable sur les produits frais et celui de la responsabilité du suivi de la chaîne du froid. Pour ce dernier point, c'est la SCIC qui sera responsable dès le transfert de propriété des marchandises (à approfondir).

Yves s'interroge ensuite sur la forme de présence des producteurs. La nécessité du maintien du lien direct entre les producteurs et les consommateurs sur le magasin est indispensable. Mais la forme reste à inventer et les fréquences à définir dans le contrat qui liera la SCIC à ses producteurs. Il est ajouté qu'un autre objectif de la SCIC est l'animation, l'éducation au développement durable. La SCIC sera un lieu expérimental.

Coopérative d'intérêt Collectif « Les Robins des Bio »

D'autres craintes sont évoquées : qui prend en charge le conditionnement ? Les légumes seront-ils tous locaux ? Il faudra définir clairement quels légumes sont indispensables hors saison (courgettes par exemple) et ceux qui sont à bannir s'ils ne sont pas locaux (fraises par exemple).

On revient ensuite sur les marges : la marge ne sera pas soustraite aux producteurs mais ajoutée au prix de vente.

Il est alors rappelé le but premier de la création de cette structure : il s'agit d'aider au maintien et à l'aide des producteurs de produits locaux.

Les amapiens compléteront leur panier par des produits proposés au magasin. Le problème du prix plus cher lié à la marge, n'est pas un problème : les prix pratiqués à l'Amap par les producteurs sont bas.

Les amapiens sont d'accord sur le principe puisque le CA nous suit dans le projet.

Le développement des filières bio ne peut se pérenniser que si l'offre se structure (voir l'évolution de la filière dans d'autres régions plus avancées).

D'autre part, les bénévoles de l'Amap représentent 2 équivalents temps plein sur 2012 et les ressources s'épuisent : l'antenne de Saint Pierre a dû fermer.

Etienne ajoute que le statut juridique de la SCIC est clair et qu'il est nécessaire de parler de valeurs à défendre au-delà des intérêts particuliers. Les Amap sont attaquées en raison de leur statut flou sur certains points. Alors, la SCIC est une opportunité pour tous, pour le développement du territoire. Il est nécessaire de sécuriser ce que fait chacun.

Pour le maintien des valeurs, celles-ci seront clairement définies dans les statuts et dans le préambule, ainsi tout le monde sera informé.

Valérie rappelle que pour les co-porteurs du projet et les amapiens bénévoles, la volonté première est d'aider les producteurs bio et locaux. La création de la SCIC est née de la volonté d'aider mieux, de façon plus structurée la bio autour d'elbeuf. Tous les porteurs du projet sont salariés en activité et consacrent beaucoup de leur temps libre à travailler à la création de la SCIC. Elle nécessite des compétences et des connaissances que nous acquérons tous ensemble mais que nous ne maîtrisons pas complètement, du moins pas autant que les producteurs dont c'est le métier. Les porteurs acceptent donc tous les conseils et demandent votre indulgence.

De plus, Etienne indique que le statut de la SCIC est très récent, 10 ans, c'est donc nouveau et difficile à mettre en place. D'autant que la nouvelle loi concernant l'Economie Sociale et Solidaire va entrer en vigueur en septembre 2013 et beaucoup de choses vont bouger.

Il est difficile actuellement d'acheter bio et local. Comment « contrer » les grandes surfaces ?

Mais pour ce projet il est nécessaire que la confiance et les liens mis en place entre les amapiens et les producteurs perdurent et s'instaurent également entre les sociétaires et les producteurs. C'est la condition sine qua none de la viabilité de la nouvelle structure.

Cela devra se traduire dans la nouvelle structure notamment au niveau des collègues et de leur répartition. Ce point a fait l'objet d'une réflexion poussée de la part des co-porteurs. Il est proposé

de casser les habitudes : opposition consommateurs/producteurs. Une répartition différente sera proposée (collège magasin et non producteurs seuls par exemple). Etienne informe qu'il est possible de se renseigner sur la scic OCRA sur Internet et leur mode de gouvernance. Les statuts et leur préambule feront l'objet d'une présentation détaillée aux producteurs ou de l'envoi d'un mail pour info

Julie intervient et rappelle que dans ce type de structure, il n'est pas possible de distribuer des bénéfices.

Les « parts » des sociétaires seront indexées au coût de la vie. Mais il est rappelé que personne ne peut s'enrichir. Il s'agit simplement, par cette création, de faire perdurer l'esprit AMAP. D'ailleurs, tout comme un amapien paye une cotisation, il sera nécessaire pour les « clients » de devenir sociétaire pour pouvoir acheter dans le magasin (attention quid des clients de passage ?)

## **II. que pouvez-vous produire ?**

Stéphane pense qu'il serait plus simple de se poser la question suivante : de quoi avez-vous besoin et les producteurs actuels de l'Amap, qui sont prioritaires, peuvent-ils répondre à ces besoins ?

Valérie insiste afin d'avoir une idée des capacités de chacun, car c'est un motif d'achoppement de la structure.

Pour Pierre, d'une saison à une autre, il est possible de réguler et d'augmenter sa production. De toute façon c'est une condition de survie de son exploitation. Il est question d'élargir sa gamme de produits : yaourts, fromage blanc, crottin, lait. Il s'adaptera à la demande. Il lui semble que deux livraisons par semaine seront nécessaires pour les DLC ou DLV.

Pour Stéphane, il lui est possible de produire plus mais pas sur toute la gamme et il évoque le problème des produits rapidement périssables comme les salades et de leur livraison.

Pour les livraisons, la SCIC disposera d'un véhicule, il faudra réfléchir au mieux sur l'approvisionnement du magasin : livraison par les producteurs ou/et enlèvement de la marchandise par la SCIC sur les exploitations ou autre solution ...

Un rendez-vous doit être fixé rapidement entre Laurent et Stéphane pour définir les premiers besoins à l'ouverture les semis se faisant actuellement.

Benoit est en capacité de fournir actuellement 230 douzaines d'œufs par semaine à partir de fin juin, début juillet. Si cela est insuffisant, il lui sera possible d'ouvrir à terme un deuxième atelier.

Les œufs vendus en vrac doivent-ils être calibrés ?

Valérie rappelle que le but est bien sûr de maintenir et aider les producteurs locaux de taille correspondant à la philosophie du projet. Mais les statuts et notamment le préambule rappelleront que le but est aussi d'aider à l'installation ou à la conversion de nouveaux producteurs, avec une priorité sur les installations sur les bassins de captage d'eau.

Une représentante d'Artisans du Monde interroge les producteurs sur leur ressenti de la présence de produits Artisans du Monde dans le magasin. Pas de souci puisque les produits proposés par

Coopérative d'intérêt Collectif « Les Robins des Bio »

l'association ne viennent pas en concurrence avec les produits locaux et de plus Artisans du Monde défend une philosophie très proche de celle du projet.

Yves n'est pas intéressé pour son exploitation car il est trop éloigné mais il évoque le problème de ne pouvoir compter que sur un seul producteur d'œufs par exemple. Or en aviculture une rotation est nécessaire, comme dans l'élevage de poulets. Il propose donc de faire travailler la structure avec l'association de producteurs nouvellement créée afin de garantir l'approvisionnement des produits.

Pour les légumes, une concertation entre les producteurs sur les manques pour compléments et sur les différentes variétés est souhaitable afin de proposer une gamme la plus complète possible.

Après la définition des grands principes de la structure, Pierre propose un groupe de travail plus pragmatique sur la logistique.

M. Dumortier dit qu'il peut développer son activité viande bovine et spécifie qu'il se situe environ à 25 kms de M. Decorde, producteur de produits laitiers et à 15 kms d'Etienne.

Pour Nelly, pas de souci pour la production de pain au levain, il reste à définir les fréquences des livraisons et les volumes nécessaires.

Etienne dit qu'il n'a pas lui de problème de conditionnement et de date limite mais il sent la répercussion de la crise arrivée sur son activité. Il est convaincu de l'opportunité de la nouvelle structure. Il peut augmenter sa production. Actuellement, il vend 50 % de sa production en direct et le reste en Amap. Sa marchandise n'est pas distribuée en grande surface. D'ailleurs, si des produits sont distribués en grande surface, l'idée est partagée que cela n'a aucun intérêt de les référencer dans le nouveau magasin.

Une carte de situation des producteurs est nécessaire et va être réalisée.

L'attention est soulignée sur les difficultés à proposer un rayon viande et la nécessité, afin de réduire les pertes de 2 chambres froides pour les légumes à 2 températures différentes.

Contact doit être pris avec les services de la DSV afin de maîtriser les normes, il est préférable d'exiger des écrits...

Il est indiqué qu'il existe un fournisseur de fruits sauvages : M. Bertonsigny.

Compte tenu de l'heure tardive (17 h), Valérie propose de lever la séance et de programmer une autre réunion pour revenir sur le 2<sup>ème</sup> point et réfléchir au 3<sup>ème</sup> qui a juste été abordé.

Un compte-rendu sera adressé à chacun.